



TRENDS UND LIFESTYLE

REGENSBURG UND LANDSHUT

WILLFRIED BAATZ • HEIDEROSE ENGELHARDT • DANIEL SCHVARCZ



UMSCHAU



Königlich geprägt waren die frühen Jahre der Konditorei unter den Bögen, die von Wilhelm Belstner vor gut 140 Jahren dort gegründet wurde. Auf seiner Wanderschaft durch Europa hatte er das köstliche Handwerk kennengelernt und die feine Confiserie samt ihren Rezepten sowie die neue Mode des Kaffeetrinkens mit nach



Landshut gebracht. Schnell erlag man in Landshut der süßen Versuchung und der kleine Betrieb blühte derart auf, dass sogar das bayerische Herrscherhaus davon erfuhr und Prinzregent Ludwig die Konditorei in den Stand des königlich-bayerischen Hoflieferanten erhob. Eine Ehre, die später auch Wilhelm Belstner jr. für seine bewunderten Zuckercreations zuteil wurde. Sehr viel später, im Jahre 1964, übernahmen schließlich der Konditormeister Lorenz Bauer und seine Frau Rita den Betrieb und führten ihn zu neuem Glanz. Die Backstube wanderte in den ersten Stock und das Café im Wiener Stil bekam ein neues Gesicht.

Seit 1993 führt Sohn Thomas die Geschicke des Hauses und sorgt mit seinen Mitarbeitern dafür, dass die Gäste mit Leckerbissen aller Art verwöhnt werden. Dazu gehören neben Kuchen, Torten und Gebäck feinste Eissorten aus eigener Produktion, aber auch ein gepflegtes Frühstück sowie ein leichter Businesslunch. Auf Wunsch werden gerne süße Geschenke wie Motivtorten für Familienfeiern oder besondere Hochzeitstorten kreiert, die auch schon mal fünfstöckig und über einen Meter hoch sein dürfen.

Wer eher eine stylische Kaffeebar im schicken Design mit professionellen Baristi sucht, um dort einen Espresso, einen Latte Macchiato oder eine andere Kaffeespezialität zu genießen oder sich mit Freunden zu treffen, dem empfiehlt Thomas Bauer seine Lavazza's caffè-bar, die nur ein paar Schritte weit entfernt ist. Die Wege in Landshut sind eben kurz.



Café Belstner

Café Belstner

Altstadt 295
84028 Landshut

Telefon 08 71 / 2 21 90
Telefax 08 71 / 27 36 90
www.cafe-belstner.de

Die Wiener Kaffeehauskultur ist legendär. Verbinden sich mit ihr doch Gemütlichkeit, angeregte Gespräche, freundliches Personal und natürlich der köstliche Duft frischen Kaffees. Eben ein Stück Lebensart. Um sie zu erleben muss man nicht unbedingt nach Wien reisen. Eine sinnliche Kaffeehausatmosphäre der ganz besonderen Art kann man auch in einem der 100 besten Kaffeehäuser Deutschlands erleben: im Café Belstner.

Café Belstner – das bedeutet 144 Jahre handwerkliche Konditortradition. Das bedeutet aber auch edler Genuss in besonderem Ambiente, das einem echten Wiener Kaffeehaus in nichts nachsteht. Helle und sanfte Töne bestimmen den Innenraum, an der Decke funkeln opulente Kristalleuchter, an den Wänden schimmern goldglänzende Spiegel mit üppigem Dekor und feine Möbel im Stil des Barock geben dem Kaffeehaus sein ganz besonderes Flair. Krönung des Ganzen sind natürlich die köstlichen Kaffeespezialitäten, die meisterlichen Kuchen, Törtchen sowie die über 40 verschiedenen handgearbeiteten Pralinen und Trüffel. Und wie in einem Kaffeehaus dieser Art nicht anders zu erwarten, gibt es einen Wiener Kaffee der Extraklasse aus dem Hause Julius Meinl, wenn man möchte sogar mit Schlagobers. Der aber heißt hier anders.

